13.010 Halušky múčne s tvarohom
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka hrubá	5,50	5,50	7,50	7,50	9,00	9,00	12,00	12,00
vajcia	8	0,40	12	0,60	16	0,80	20	1,00
soľ	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
tvaroh	3,50	3,50	4,00	4,00	5,00	5,00	6,00	6,00
olej	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
slanina údená bez kože.			0,80	0,80	1,00	1,00	1,30	1,30
pažítka čerstvá	0,10	0,07	0,12	0,09	0,15	0,10	0,15	0,10
maslo	1,00	1,00						
hmotnosť porcie v g	165		200		240		320	

Výrobný postup

Z múky, vajec, časti soli a vody pripravíme cesto, z ktorého cez sito pretláčame do vriacej osolenej vody menšie halušky. Necháme zovrieť, vyberieme, prepláchneme studenou vodou, pomastíme olejom. Halušky podávame každú porciu zvlášť, posypanú tvarohom, poliatu na kocky pokrájanou opraženou slaninou a dobre umytou, posekanou pažítkou. V materskej škole polievame rozpusteným maslom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1444	347	9,72	15,6	1,2	40,4	1,6	41,6	0,7	0,092	0,0	0,1	0,2	0,6
B	1691	406	13,05	14,0	1,8	54,8	2,1	49,1	1,0	0,051	0,1	0,1	0,2	0,8
C	2073	497	16,03	17,7	2,5	65,9	2,6	60,5	1,2	0,066	0,1	0,2	0,3	1,0
D	2692	646	20,49	22,2	3,1	87,6	3,4	74,8	1,6	0,080	0,1	0,2	0,3	1,3